

FICHA DEL DOCENTE

Se solicita información del docente relacionada con la evaluación del cuerpo académico de la carrera, pero también aquella relevante para su incorporación al registro de expertos de la CONEAU (tal como lo prevén los procedimientos de acreditación de carreras oportunamente aprobados).

1. Datos personales

Apellido Bevilacqua

Nombre Alicia Eva

0221-489-0741

Correo electrónico aebevila@ing.unlp.edu.ar

Fecha de nacimiento 27/08/1948

Vinculación del docente con carreras que se presentan a acreditación

Completar el siguiente cuadro con los datos de cada uno de los cargos que lo habilitan para el desempeño docente en actividades curriculares de las carreras que se presentan a acreditación. Indique las actividades curriculares que dicta con ese cargo y mencione si dicta actividades en varias carreras. No completar este cuadro en el caso de Fichas de docentes que no dictan Actividades Curriculares en las carreras que se presentan a acreditación.

Cargo	Carreras en las que dicta	Actividades curriculares	Dedicación en hs.	Designación
	clases		semanales	
Profesor titular	Ingeniería Química	Operaciones en Ingeniería de Alimentos Q0835, Procesamiento de Alimentos Q0834	Igual o mayor a 40 horas	Regular rentado

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Ingeniero Químico	1975	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Dr. en Ingeniería	Doctor	1997	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.3. Otros títulos de nivel superior (formación técnica o terciaria).

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
--------	------------------	-----------------------	------

2.4. Carrera de formación docente.

Indique si ha cursado una carrera docente.

Si/No

En caso afirmativo, completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Institución Universitaria	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
---------------------------	------------------	--------	------------------	------------------------

3. Área principal de desempeño académico profesional

3.1. Indicar la disciplina.

Ingeniería

3.2. Indicar la subdisciplina.

Ingeniería Química

3.3. Indicar el área de especialización.

Alimentos

4. Docencia universitaria

4.1. Situación actual. Completar un cuadro por cada cargo docente que desempeña.

Institución universitaria	Facultad/Unidad académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Situación	Área de desempeño
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Procesamiento de Alimentos-Operaciones en Ing. de Alimentos	Profesor Titular	23	45	Concursado	Ingeniería, Ingeniería de Alimentos

4.2. Trayectoria.

4.2.1. Completar un cuadro por cada cargo desempeñado en el pasado como profesor (adjunto, asociado, titular o categorías equivalentes). No incluir su desempeño actual. En el caso de haber ocupado (u ocupar) un cargo como docente auxiliar (jefe de trabajos prácticos, ayudante o categorías equivalentes) llenar un cuadro genérico por cada institución en la que se haya desempeñado.

Institución Universitaria	Facultad/Unidad Académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Situación	Área de desempeño	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Ciencias Exactas	Química	Química Analítica	Ayudante Diplomado-Jefe de trabajos Prácticos	Concursado	Química, Química Analítica	01/04/1980	31/01/1986
Universidad Nacional de La Plata	Ciencias Exactas	Química	Tecnología de Alimentos	Profesor Adjunto Ad-	Concursado	Biotecnología, Alimentos	03/10/1994	17/05/1999

				Honorem				
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Tecnología de Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario	Concurzado	Biotecnología, Alimentos	15/11/1990	31/01/1993
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Ingeniería de Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario	Concurzado	Ingeniería, Alimentos	01/10/1992	10/03/2003
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Ingeniería de Alimentos	Jefe de Trabajos Prácticos	Concurzado	Ingeniería, Alimentos	01/02/1986	30/09/1992
Universidad Tecnológica Nacional	Facultad Regional La Plata	Postgrado	Equipos e Instalaciones para el procesamiento de Alimentos	Profesor participante	designación	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	08/09/2009	02/12/2009
Universidad Nacional del Comahue	Facultad de Ingeniería - Villa	Postgrado	Conservaci	Profesor participante	designación	Ingeniería, Ingeniería en	01/09/2009	03/10/2009

	Regina		ón de Alimentos			Alimentos		
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Operaciones en Ingeniería de Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario	Modificación de Funciones	Ingeniería, Alimentos	10/03/2003	31/01/2008
Universidad Nacional de General San Martín	Universidad Nacional de General San Martín	Postgrado	Procesamiento y Control de Procesos	Profesor Participante	designación	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	05/05/2004	04/05/2010
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	EPEC	Procesamiento de Alimentos	Corrodinador y profesor a cargo del dictado	designado por Res. HCA	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	15/05/2001	04/05/2010
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	EPEC	Conservación de Alimentos	profesor participante en el dictado	designado por Res. HCA	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	10/05/2001	04/05/2010
Universidad Tecnológica Nacional	Facultad Regional La Plata	Postgrado	Preservación de Alimentos	Profesor participante	designación	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	15/09/2008	16/12/2008

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	2
Cantidad de tesis doctorales que dirige.	1
Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	3
Cantidad de tesis de maestría que dirige.	2

Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 5

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige. 1

4.3. Para docentes de carreras semipresenciales o a distancia. Explicar brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Pres.Com. Coord.	48	2	01/09/2005	01/03/2010

Plata	Académ.Maestr.Hig.y Tecn. Aliment				
Universidad Nacional de La Plata	Com Central Acred. Carreras	18	2	01/04/2003	01/03/2004
Universidad Nacional de La Plata	Secretario de Posgrado Ciencia y Técnica F.I	48	5	16/08/1999	24/05/2001
Universidad Nacional de La Plata	Secretario de Ciencia y Técnica F.I	48	5	23/05/2007	22/05/2010
Universidad Nacional de La Plata	miembro. Com. extensión FI	40	2	20/05/2004	23/05/2007
Universidad Nacional de La Plata	Miembro Com. Carrera Ing. Quím	19	2	23/05/2005	28/05/2007
Universidad Nacional de La Plata	Com. Pares Acred. Fac. Ing.	20	2	01/08/1998	01/12/2003
Universidad Nacional de La Plata	Miembro Com. posgrado F.I	12	1	01/02/1995	01/08/2008

6. Desempeño en el ámbito no académico (incluir antecedentes en la función pública y en el ámbito privado)

6.1. Indicar si el docente se desempeña actualmente en el ámbito no académico.

Si/No

En el caso de haber contestado afirmativamente, completar el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cantidad de semanas dedicadas por año	Dedicación en horas reloj semanales	Fecha de inicio	Área de desempeño
-------------	---------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------

Para el caso de docentes en carreras de ciencias de la salud, completar el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

Institución	Servicio	Cargo/Función	Año de designación
-------------	----------	---------------	--------------------

6.2. Elaborar un cuadro por cada cargo/función en el ámbito no académico desempeñado en el pasado. No incluir su desempeño actual.

Institución	Cargo/función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Área de desempeño
-------------	---------------	-----------------	-----------------------	-------------------

7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

7.1. Indicar su pertenencia a sistemas de promoción de la investigación científico-tecnológica.

CONICET:

Si/No Categoría Investigador principal

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 1

Otros:

Si/No

En caso de haber respondido afirmativamente, completar el siguiente cuadro.
Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), llenar un cuadro por cada uno de ellos.

Organismo	Categoría
-----------	-----------

7.2. Proyectos de investigación.

Detallar el proyecto más importante que desarrolla actualmente y los dos más significativos en los que haya participado en los últimos 10 años. Completar la información requerida para cada uno de ellos en el siguiente cuadro.

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
"Desarrollo y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos y aguas residuales.	Acreditado por la Universidad Nacional de La Plata.	-	01/01/2007	31/12/2010	Director	Se publicaron trabajos en revistas y congresos de orden nacional e internacional, todos con arbitraje.
Alternativas tecnológicas de procesamiento y conservación para mejorar la calidad de alimentos saludables"	CONICET	CONICET	01/01/2006	31/12/2008	Director	Se publicaron trabajos en revistas y congresos de orden nacional e internacional, todos con arbitraje.
"Mejoramiento de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tra	CONICET	CONICET	01/04/1999	31/03/2002	Director	Se publicaron trabajos en revistas y congresos de orden nacional e internacional, todos con arbitraje.
Desarrollo, caracterización y conservación de alimentos saludables logrados por combinación de lácteos y farináceos con adjuntos (X 541)	UNLP	UNLP Programa de Incentivos	01/01/2010	31/12/2013	Director	-Optimización de la etapa de formulación de postres lácteos bajas calorías adicionados con fibra aplicando metodología de superficie de respuesta. M. Dello Staffolo, Martino, Miriam, A. Bevilacqua, A. C. K. Sato, R. L. Cunha. Libro de Actas en CD, del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química, Mar del Plata 2010.

								- Impact of primary proteolysis on texture and meltability of soft cheese. N. Bertola, M. Candiotti, A. Bevilacqua, Noemi Zaritzky, E. Hynes. <i>Scienza e</i>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								Tecnica Lattiero-Casearia, 61 (5), 279-294 (2010)
--	--	--	--	--	--	--	--	---

- Chitosan Interaction with Iron from Yoghurt Using an In Vitro Digestive Model: Comparative Study with Plant Dietary Fibers. M Dello Staffolo, M Martino, A Bevilacqua, M Montero, M Rodríguez and L Albertengo. *International Journal of Molecular Sciences*, 12, 4647-4660 (2011)

- Selected properties of *Araucaria angustifolia* and *Araucaria araucana*

seed protein P.A. Conforti; C.E. Lupano. *International Journal of Food Properties*

14: 84-91 (2011).

- Temperature abuses during lettuce postharvest: impact on color and chlorophyll. M Agüero, A Bevilacqua, S Roura. (Chapter 20, en *Color and Food*. Ed: J. L. Caivano. Editorial: Taylor and Francis Group (2011).

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Indicar las referencias completas correspondientes a los siguientes tipos de productos.

a) Publicaciones en revistas con arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Páginas	Palabras clave
Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva.	2005	Acción de la fibra dietaria en las propiedades fisicoquímicas de alimentos lácteos funcionales".	Actas del Congreso, Puerto Vallarta, Jalisco, México ISBN 970-36-03386	III	III-41	alimentos funcionales, propiedades fisicoquímicas, lácteos
M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua.	2005	Aceptabilidad sensorial en postres funcionales	Actas del X Congreso Argentino de Ciencia y	1	1829-1835	Alimentos, funcionales, propiedades sensoriales

M. Dello Staffolo, M. Martino y A. Bevilacqua.	2006	Microstructure of functional desserts containing dietary fibers			Tecnología de Alimentos, ISBN 987-22165-1-7. The Journal of Scanning Microscopies, ISSN 0161-045760.	28	77-78	postres, funcionales, lácteos. microestructura
M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua.	2006	Comportamiento reológico de postres lácteos con fibra dietaria durante el almacenamiento			XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires ISSN 1850-3535.	CD		reología, lácteos, fibra dietaria, almacenamiento
M. Dello Staffolo, M. Martino y A. Bevilacqua.	2007	"Texture and sensory properties of dairy desserts with dietary fibres of different sources" (2007).			Acta Alimentaria, 36(3), DOI: 10.1556.ISSN 139-3006	36(343-354	Postres lácteos, fibra dietaria. propiedades sensoriales, textura
M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua	2008	Vida útil de yogures con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado			Actas Primer Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración CATAAR 2008.	CD	49-56	Almacenamiento, refrigeración, yogures, fibra dietaria
M. S. Rodriguez; M. Montero; M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua; L. Albertengo	2008	Chitosan influence on glucose and calcium availabilities from yogurt: in vitro comparative study with plants fibre			Carbohydrate Polymers	74	797-801	glucosa, calcio, fibras, yogur, disponibilidad

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
---------	-----	--------	---------	---------	--------	----------------

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
Nora C. Bertola and Alicia E. Bevilacqua	2007	"Cheese rheology and texture"	Functional Properties of Food Components. ISBN: 978-81-308-0197-1	Cecilia Lupano	Trivandrum-695 023	Kerala, India	1-15	Quesos, reología, textura, métodos
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua, E. Contreras	2007	Análisis de reactores Biológicos	Tratamiento Biológico de Residuos	Dpto. de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil	Universidade Federal de Santa Catarina. Santa Catarina, Brasil	Santa Catarina, Brasil	217-242	Efluentes biológicos, tratamientos

d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
Agüero MV; Ponce AG; Bevilacqua A; Roura SI.	2009	Primeras horas postcosecha de lechuga mantecosa: evaluación de pérdidas de calidad	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.	Concordia	vegetales, calidad, conservación, abusos

		durante la exposición a condiciones isotérmicas abusivas.			
M. Londoño Orjuela, M. Dello Staffolo; N. Bertola; A. Bevilacqua	2009	Vida útil de carne de conejo envasada en película plástica durante el almacenamiento refrigerado	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009 (CICyTAC 2009)	Córdoba	Conservación, refrigeración, microbiología, carnes de conejo
Sosa, Carola Andrea; Sgroppo, Sonia Cecilia; Bevilacqua, Alicia Eva.	2009	Propiedades reológicas de salsas vegetales	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Córdoba	Vegetales, salsas, reología
M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua	2008	Vida útil de yogures con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado	Primer Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado Refrigeración CATAAR 2008	Buenos Aires	yogures, fibra, almacenamiento, refrigeración
Gazaneo, M. Virginia; Ferrero, Cristina; Bevilacqua, Alicia	2005	"Caracterización de panes obtenidos con mezclas de harina de trigo y soja".	X Congreso CYTAL	Mar del Plata, Argentina	Panificación, harinas de trigo y soja
Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia.	2005	"Aceptabilidad sensorial en postres funcionales"	X Congreso CYTAL	Mar del Plata, Argentina	calidad sensorial, postres lácteos, alimentos funcionales
Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva.	2005	"Textura en Postres Lácteos Funcionales"	Bienal de Ciencia y Tecnología 2005 de la Provincia de Buenos Aires (CIC)	La Plata	Propiedades físicas, alimentos funcionales
Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva	2006	"Comportamiento reológico de postres lácteos con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado"	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires	reología, alimentos funcionales, almacenamiento refrigerado
Sosa, Carola A., Sgroppo, Sonia C., Bevilacqua, Alicia E	2006	"Propiedades fisicoquímicas de salsas funcionales a base de vegetales"	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Agencia Córdoba Ciencia S.E.	Córdoba	Alimentos funcionales, vegetales, propiedades fisicoquímicas
Carola. A Sosa, Sonia C. Sgroppo y Alicia E. Bevilacqua	2007	"Efectos de la adición de espesantes sobre textura y color de salsas a base de vegetales"	XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Buenos Aires	Alimentos funcionales, vegetales, espesantes, Propiedades físicas
M. Londoño Orjuela, N. C. Bertola, A. E. Bevilacqua.	2007	"Efecto de la temperatura y película plástica de envase en la conservación de carne de conejo refrigerada"	XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Buenos Aires	carnes de conejo, conservación refrigerada, envasado
Marina Dello Staffolo, Miriam, Martino, Alicia Bevilacqua.	2007	"Determinación de ácidos orgánicos en yogures funcionales durante almacenamiento refrigerado"	XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Buenos Aires	yogures, alimentos funcionales, sabor, almacenamiento
Marina Urriza, Judit Piermaría, Analía Abraham, Alicia Bevilacqua	2007	"Quesos no tradicionales producidos con leches Kefiradas. Caracterización fisicoquímica"	XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.	Buenos Aires	leches kefiradas, quesos, propiedades fisicoquímicas

7.3.2. Otros Productos. Completar un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

Tipo, desarrollo o producto	Titular	Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento
-----------------------------	---------	--------------------	-----------------------

b) Otros desarrollos no pasibles de ser protegidos pos títulos de propiedad intelectual.

Producto	Descripción
----------	-------------

8. Participación en reuniones científicas

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
"Comportamiento reológico de postres lácteos con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado"	Exposición	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química.	Buenos Aires	01/10/2006
Acción de la fibra dietaria en las propiedades fisicoquímicas de alimentos lácteos funcionales".	Exposición	V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Jalisco, Méjico	04/09/2005
"Determinación de ácidos orgánicos en yogures funcionales durante almacenamiento refrigerado"	Evaluación y selección de trabajos	XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.	Buenos Aires	12/09/2007

9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señalar la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 3 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Organismo o institución convocante	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
Facultad de Ciencias de la Alimentación	Jurado de concurso	Concordia	16/11/0209
Fac. Cs. Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Buenos Aires. "4 de julio de 2008 (Titula	Jurado de concurso	UBA	04/07/2008
facultad de Ingeniería	Jurado de concurso	UNLP	02/05/2009
Facultad de Ingeniería	Jurado de tesis	Universidad nacional de Salta	15/05/2009
Fac.Ciencias Exactas UNLP	Jurado de tesis	La Plata	29/03/2007
Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales	Jurado de tesis	Universidad Nacional de Misiones	23/03/2009
facultad de Ciencias Exactas	Jurado de tesis	UNLP	17/04/2009
Food and Bioprocess Technology	Evaluación para comité editorial	Springer N. Y.	06/03/2007

9.2. El siguiente cuadro se genera a partir de la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos tres años ingresada en el punto 9.1.

Jurado de concurso	Sí
Jurado de tesis	Sí
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	No
Evaluación de programas y proyectos	No
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	Sí
Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	No

10. Características del vínculo y del desempeño en carreras de posgrado

Completar el siguiente cuadro para cada carrera de posgrado que requiera su ficha docente para solicitar la acreditación.

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
----------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.